

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE



3,8 MILLIARDS
DE REPAS SERVIS PAR AN

QUANTITÉS JETÉES :

EN MOYENNE PAR CONVIVE ET PAR REPAS

Données compilées par l'ADEME sur plus de 850 établissements

170 G

DANS LES ÉTABLISSEMENTS
DE SANTÉ
(centre hospitalier, Ehpad)



115 G

DANS LES ÉTABLISSEMENTS
SCOLAIRES
(de la maternelle au lycée)



100 G

EN CUISINE AUTOGÉRÉE,
soit environ :

20 G de restes
préparés mais
non servis



80 G de restes
d'assiette



126 G

EN CUISINE CONCÉDÉE,
soit environ :

66 G de restes
préparés mais
non servis



60 G de restes
d'assiette



L'ACCOMPAGNEMENT **34 %**

LA VIANDE OU LE POISSON **23 %**

sont les deux aliments
les plus jetés...

... alors qu'ils représentent
la part la plus importante du coût
des matières premières et
de l'impact environnemental.



Objectif national :

**RÉDUIRE LE GASPILLAGE
DE MOITIÉ D'ICI À 2025 ***

OPÉRATION « 1 000 ÉCOLES ET COLLÈGES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Entre 2016 et 2018, 567 écoles et 451 collèges accompagnés dans 40 collectivités françaises



20 %
de gaspillage
en moins

28 %
d'économies
réalisées
dans les écoles



* Selon l'objectif fixé par le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013.

Pour en savoir plus : en 2018, l'ADEME a compilé les données de plus de 850 établissements en restauration collective.
<https://presse.ademe.fr/2018/10/la-restauration-collective-mobilisee-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>

Sur l'opération dans les établissements scolaires,
www.ademe.fr/bilan-loperation-1000-ecoles-colleges-contre-gaspillage-alimentaire